TINA®

En plus de l'acier utilisé, de la trempe et de la taille, le tranchant très fin d'une lame est un élément essentiel pour un couteau.

C'est pourquoi chaque couteau de jardinier TINA est soigneusement affûté à la main avant de quitter notre usine. Cependant le tranchant s'use à l'usage et nécessite de temps à autre un affûtage. Qui dit lame épointée dit coupe imprécise. Or une coupe nette est absolument indispensable pour un travail aussi délicat que le greffage. Seule une coupe nette permet d'obtenir des résultats optimaux. Qui dit couteau de jardinier TINA bien affûté dit source de joie et greffes réussies.

Attention : La meilleure lame ne sert de rien si elle n'est pas affûtée correctement. En revanche une lame bien affûtée est un outil permettant de réaliser des choses étonnantes.

Quelques conseils pour bien affûter

1. Couteau de jardinier TINA doté d'une lame affûtée d'un côté, comportant un recto plat et un verso légèrement bombé (avec encoche pour ouvrir la lame avec l'ongle du pouce – cf. point n° 5).

Posez le verso de la lame sur la pierre à aiguiser puis affûtez en faisant des mouvements rotatifs. Posez maintenant le recto sur la pierre à aiguiser puis inclinez légèrement le dos de la lame d'environ 5°. Affûtez en faisant des mouvements rotatifs jusqu'à obtenir un « morfil » au niveau du tranchant.

Le « morfil » est un petit filament d'acier, petite barbe qui restent attachés au tranchant d'une lame fraîchement affûtée.

Passons maintenant au point le plus important de l'affûtage:
Il convient maintenant de démorfiler dans le sens du tranchant au travers de petits coups légers (non rotatifs !) et ce, des deux côtés de la lame.

La lame est bien affûtée dès lors que le morfil a complètement disparu.

2. Couteau de jardinier TINA doté d'une lame affûtée des deux côtés, comportant un recto et un verso légèrement bombés (cf. point n° 6):

Procédez comme décrit au point 1. Posez les deux côtés sur la pierre à aiguiser, puis prenezun angle d'affûtage d'environ 5° en inclinant le dos de la lame.

3. Pierres à aiguiser
Il est recommandé d'affûter les couteaux de jardinier TINA avec des pierres à aiguiser TINA au grain régulier qui ont été éprouvées des milliers de fois.

Chaque pierre à aiguiser TINA présente deux surfaces d'affûtage différentes. La surface droite permet d'affûter les greffoirs, les écussonnoirs et les entoirs tandis que la face bombée permet d'aiguiser les lames en forme de serpettes.

Doté d'un grain fin, les pierres à aiguiser TINA permettent d'obtenir des tranchants rasoirs, à condition de respecter les points 1 et 2.

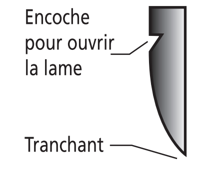
Le mieux est d'utiliser de l'eau ou du pétrole pour la lubrification.

Nous vous recommandons de conserver vos pierres à aiguiser TINA dans de l'eau ou du pétrole, en fonction du lubrifiant que vous utilisez pour l'affûtage. Les boites de conserves sont idéales pour conserver les pierres à aiguiser.

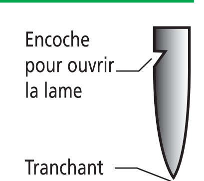
4. Attention: N'utilisez jamais une meule pour affûter vos couteaux. D'une part, la plupart des meules ne dispose pas de système de refroidissement et d'autre part la vitesse circonférentielle de la meule est beaucoup trop élevée de sorte que la brûlure de la lame est quasiment programmée (bleuissement). Le moindre changement de couleur de la lame lors d'un tel affûtage signifie que la lame a perdu de son tranchant et de sa dureté et qu'elle est « brûlée ».

Si vous avez essayé d'affûter conformément aux points 1 et 3 et que votre lame n'a toujours pas le tranchant rasoir souhaité, renvoyez-nous le couteau, de manière à que nos services lui redonnent son tranchant. Les coûts d'affûtage vous reviendront moins chers que si vous achetez un nouveau couteau.

5. Coupe transversale (agrandie) d'une lame affûtée d'un seul côté:



6. Coupe transversale (agrandie) d'une lame affûtée des deux côtés:



7. Conseil d'entretien de vos couteaux de jardinier TINA:
Nettoyer la lame après chaque usage pour ensuite la graisser n'est pas un luxe.

De plus, il convient de mettre une goutte d'huile de qualité tous les 15 jours au niveau du point de rotation entre la lame et le ressort (p. ex. huile de machine à coudre).

Ceci empêche la lame de s'enfoncer dans le ressort sous l'effet des forces exercées et d'abîmer finalement son couteau de jardinier TINA.

Le respect de ces instructions vous permettra de profiter pendant longtemps de votre couteau de jardinier TINA.

Votre coutellerie TINA

TINA-Messerfabrik, Friedrich Schwille
Inhaber Dipl. Kfm. Sieghard Schwille
Am Heilbrunnen 77/79, D-72766 Reutlingen
Tel. 0 71 21 / 49 15 34 Fax 0 71 21 / 4 62 14
email: tina.messerfabrik@t-online.de
www.tina-messerfabrik.de